

Manœuvre à la transformation des aliments et des boissons

Sommaire du poste

Référence du poste : OLOFEE.Man

Salaire : 17,11 \$ l'heure

Nombre de poste(s) à combler : 1

Horaires : 40h/ semaine

Ville : Lac-Saint-Jean

Quart de travail: jour, nuit et fin de semaine

Présentation

La Ferme Olofée fut créée en 1974 suite à l'acquisition d'une ferme laitière par Bernard Lepage et Bergerette Tremblay. L'entreprise s'est développée progressivement jusqu'au 1987, année où les propriétaires ont décidé d'abandonner la production laitière au profit du développement des grandes cultures.

Elle se consacra dans la production de semence pedigree alors que la mission de l'entreprise se dirigeait de plus en plus vers la transformation de céréales produites en région.

Cette migration se poursuit en intégrant le secteur de la fabrication de flocons d'avoine pour le marché animal. Une clientèle se développe alors dans les principaux hippodromes du Québec.

En 1998, la Ferme Olofée innove en construisant la première usine de transformation de flocons d'avoine pour l'alimentation humaine au Québec.

Aujourd'hui, elle cultive plus de 2 000 acres d'avoine, de blé, de canola, d'orge, de lin et de pois.

L'Entreprise familiale poursuit sa croissance et en 2008, elle obtient la certification biologique Écocert Canada pour une partie de sa production.

Signification du mot « Olofée » : « La remontée dans le vent grâce à la vitesse acquise ».

Description

Sous la responsabilité du directeur de production, le manœuvre est responsable de l'ensachage des grains d'avoine selon les spécifications des différents clients. Il effectue des opérations dans l'usine de transformation de l'avoine. Ces opérations doivent être faites de manière sécuritaire et il doit veiller à la qualité du produit. Il s'assure du respect et de la conformité des pratiques.

Plus précisément, le manœuvre aura à :

- Assumer les tâches reliées à la production
- Respecter les bonnes pratiques de fabrication en tout temps;
- Sélectionner le matériel nécessaire à la production;
- Effectuer l'ensachage et l'étiquetage des produits selon les procédures;
- Conduire un chariot élévateur;
- Effectuer les opérations de production en prenant soin de respecter les spécifications et les directives de la norme SQF
- Maintenir les lieux de travail salubres et sécuritaires,
- Charger des remorques de livraison au besoin;
- Créer et remplir des feuilles de contrôle dans le logiciel Paperless;
- Effectuer les contrôles du détecteur de métal lors de la production
- Mettre les chariots élévateurs sur la charge au besoin;
- Calibrer les balances avant le début de l'ensachage;

Assumer les tâches reliées à la qualité des aliments:

- Effectuer la prise d'échantillons pour les tests de contrôle de la qualité sur les produits
- Identifier et signaler les non conformités
- Effectuer les inspections opérationnelles et pré-opérationnelles;
- Participer à l'amélioration du procédé lorsque requis

Effectuer toute autre tâche connexe :

- Effectuer toute autre tâche que lui confie son supérieur immédiat ou la direction visant à répondre aux attentes particulières pouvant lui être signifiées;

Exigences

Niveau d'études	Années d'expérience	Langues écrites	Langues parlées
BTP / BTS	1 - 3 ans	Français : Avancé	Français : Avancé

Compétences recherchées

BTP / BTS en agroalimentaire ou équivalent

1 à 3 années d'expérience pertinentes.

Formation ou expérience en contrôle de la qualité

Expérience en conduite de chariot élévateur

Capacité physique (lever des poids)

Pour postuler

Veillez soumettre votre candidature (CV et lettre de motivation) à recrutement@sded.ca

Il est important d'indiquer la référence du poste dans l'objet de votre courriel autrement votre candidature ne sera pas acceptée :

Référence du poste : OLOFEE.Man